

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 14.09.2026	Gemüsecremesuppe *** Karottensalat *** Gemischter Hackbraten Madeirasauce Kartoffel- Krokette Tomate gedämpft	Gemüsecremesuppe *** Karottensalat *** Bami Goreng (mit Pfälzer, Pak Choy, Sojasprossen, Peperoni, Tofu Würfel mit Sesam)
Dienstag 15.09.2026	Schwarzwurzelsuppe *** Blattsalat *** Schweinsnierzückbraten Cognacsauce Spiralen Zucchini	Schwarzwurzelsuppe *** Blattsalat *** Kichererbsen Dal Gemüstreifen Basmatireis
Mittwoch 16.09.2026	Haferuppe *** Blattsalat *** Lammgeschnetzeltes Provenzalische Sauce Reis Pfälzerkarotten	Haferuppe *** Blattsalat *** Penne Tomatensauce Reibkäse
Donnerstag 17.09.2026	Pastinakensuppe *** Maissalat *** Rindsragout Rotweinsauce Polenta Kohlraben	Pastinakensuppe *** Maissalat *** Blätterteigpastetli Steinpilzragout mit Soja Erbsen
Freitag 18.09.2026	Apfel-Ingwersuppe *** Tomaten Salat *** Lachstranche pochiert (Alaska, Wildfang) Limettensauce Petersilien Kartoffeln Lauchbeet	Apfel-Ingwersuppe *** Tomaten Salat *** Überbackene Capuns Rahmsauce
Samstag 19.09.2026	Brottsuppe *** Blattsalat *** Pouletbrust Kräuterbutter Risotto Erbsen und Karotten	Brottsuppe *** Blattsalat *** Spiegelei Rösti Karotten
Sonntag 20.09.2026	Bouillon mit Sherry *** Nüsslersalat *** Hirschpfeffer Pfeffersauce (Wild & Rind und Schweinspfeffer) Jägerart Spätzli Rotkraut	Bouillon mit Sherry *** Nüsslersalat *** Sellerie Piccata Tomaten-Coulis Risotto Bohnen

Mahlzeitendienst-Wittigkofen: 031 940 64 18 (Nicole Pin)

Mahlzeitendienst-Ittigen: 031 917 21 41 (Andrea Baur) 031 917 21 40 (Sandro Hubacher)

Bürozeiten: 06.30 – 12.30 / 13.00 – 15.30 Uhr www.tilia-stiftung.ch

Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert. Bei Fragen zur Herkunft, allergenen Stoffen und Deklaration geben Ihnen unsere Küchen und Serviceverantwortlichen gerne Auskunft.